

# Larä



# AGRI PIZZE



Tutte le nostre pizze nascono dall'autenticità delle farine biologiche, sono coccolate dalla morbida mozzarella Fiordilatte e cotte nel nostro amato forno a legna tradizionale.



|                        |   |         |
|------------------------|---|---------|
| <b>MARINARA</b>        | Pomodoro, origano, olio aromatizzato all'aglio 🌾  | € 5.00  |
| <b>MARGHERITA</b>      | Pomodoro, mozzarella, origano, basilico 🌾🥛  | € 6.00  |
| <b>DIAVOLA</b>         | Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive 🌾🥛   | € 8.00  |
| <b>NAPOLI</b>          | Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe 🌾🥛👤   | € 7.00  |
| <b>4 STAGIONI</b>      | Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive 🌾🥛                  | € 10.00 |
| <b>CAPRICCIOSA</b>     | Pomodoro, mozzarella, olive, carciofi, funghi 🌾🥛  | € 9.00  |
| <b>VEGETARIANA</b>     | Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, olio aromatizzato all'aglio 🌾🥛     | € 8.00  |
| <b>SARDA</b>           | Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, crema di formaggio piccante, patate al forno 🌾🥛 | € 9.00  |
| <b>AMERICANA</b>       | Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte 🌾🥛                                       | € 8.50  |
| <b>FUOCO E FIAMME</b>  | Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle di Tropea, salame piccante 🌾🥛                 | € 9.00  |
| <b>CRUDO</b>           | Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, Gran Campidano, pomodorini cherry 🌾🥛    | € 9.00  |
| <b>CARLOFORTINA</b>    | Pomodoro, mozzarella, pesto, tonno, pomodorini cherry, basilico 🌾🥛👤                     | € 10.00 |
| <b>TONNO E CIPOLLA</b> | Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea 🌾🥛👤                                      | € 8.50  |





## PIZZE BIANCHE

**QUATTRO FORMAGGI** Mozzarella, gorgonzola, caciotta, Gran Campidano 🌾🍷 € 9.00

**CORONGIU** crema di verdure bio, mozzarella, coppa, rucola, Gran Campidano 🌾🍷 € 12.00

**ARMONIA** Burrata, pomodorini, basilico, olio EVO, scaglie di bottarga 🌾🍷🍷  
di Cabras € 12.00

## CALZONI

**CLASSICO** Pomodoro, mozzarella, pasta d'acciughe 🌾🍷🍷 € 7.50

**FARCITO** Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon 🌾🍷 € 9.00

**NUTELLA** Nutella, (mozzarella a piacere) 🌾🍷 € 7.00

## SUPPLEMENTI

|  |        |                  |        |
|--|--------|------------------|--------|
| Variazione pizze (per ogni singola variazione) | € 1.00 | Pecorino DOP     | € 2.00 |
| Mozzarella fiordilatte artigianale             | € 1.50 | Salumi affettati | € 2.00 |
| Mozzarella con latte di bufala artigianale     | € 3.00 |                  |        |
| Nutella  | € 2.00 |                  |        |





# PIZZE GOURMET

*Preparate con farina biologica e lievito madre, le nostre pizze gourmet prendono vita dall'arte antica della fermentazione naturale, lievitando lentamente per 48 ore. Un viaggio gastronomico fatto di sapori unici e accostamenti sorprendenti, dedicato a chi è alla ricerca di autenticità e creatività.*

## **AGRIEXPERIENCE** 🌾 🍷

€ 12.50

Pomodoro, mozzarella, porchetta, burrata, pistacchio

## **MAIALINO NEL BOSCO** 🌾 🍷

€ 12.50

Pomodoro, mozzarella, porchetta, crema di zucca, pecorino DOP





# DOLCI

*Dolci delizie che accarezzano il palato risvegliano i sogni di un'anima golosa.*

SEBADAS 🌾 🍷 € 5

BIRRAMISÙ 🌾 🍷 🍯 € 5

CREMA CATALANA 🍯 🍷 € 5

COPPA AGRIEXPERIENCE 🌾 🍷 🍯 € 5

SORBETTO € 5



Birra Lara  
prodotto agricolo artigianale - Tertenia (NU)





# BEVANDE

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| ACQUA NATURALE - GASATA CL. 75 | € 2    |
| COCA COLA BIO                  | € 3.40 |
| CHINOTTO BIO                   | € 3.40 |
| GASSOSA BIO                    | € 3.40 |
| THÈ AL LIMONE BIO              | € 3.40 |
| THÈ ALLA PESCA BIO             | € 3.40 |
| VINO DELLA CASA                | €4     |

# CAFFETTERIA

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| CAFFÈ ESPRESSO € 1.20     | CAPPUCCINO € 1.50   |
| CAFFÈ MACCHIATO € 1.40    | LATTE MACCHIATO € 2 |
| CAFFÈ DOPPIO € 2          | THÈ CALDO € 2       |
| CAFFÈ DECAFFEINATO € 1.20 | CAMOMILLA € 2       |
| CAFFÈ D'ORZO € 1.50       | TISANE € 2          |
| CAFFÈ AMERICANO € 2       |                     |
| MAROCCHINO CACAO € 2      |                     |
| MAROCCHINO NUTELLA € 2.50 |                     |
| CAFFÈ CORRETTO € 2.50     |                     |
| CAFFÈ SHAKERATO € 2.50    |                     |



# AMARI E LIQUORI

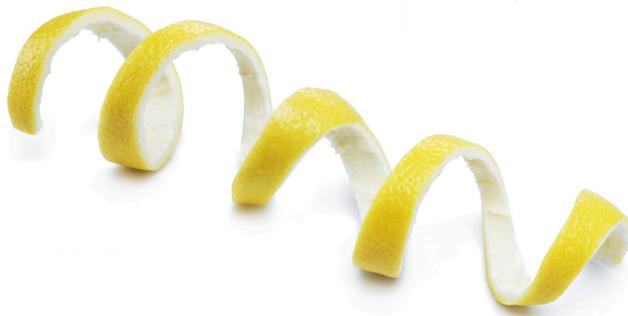
AMARO DEL BIRRARIO € 4

AMARO DI CHINOTTO € 4

MANDARINETTO € 4

LIMONCELLO € 4

MIRTO € 4



**Osserviamo, annusiamo e assaporiamo!**

Sentire il suono della birra che si versa e il sibilo della bottiglia stappata è già evocativo, ma è con la vista, il gusto e l'olfatto che esploriamo davvero l'eccellenza brassicola.

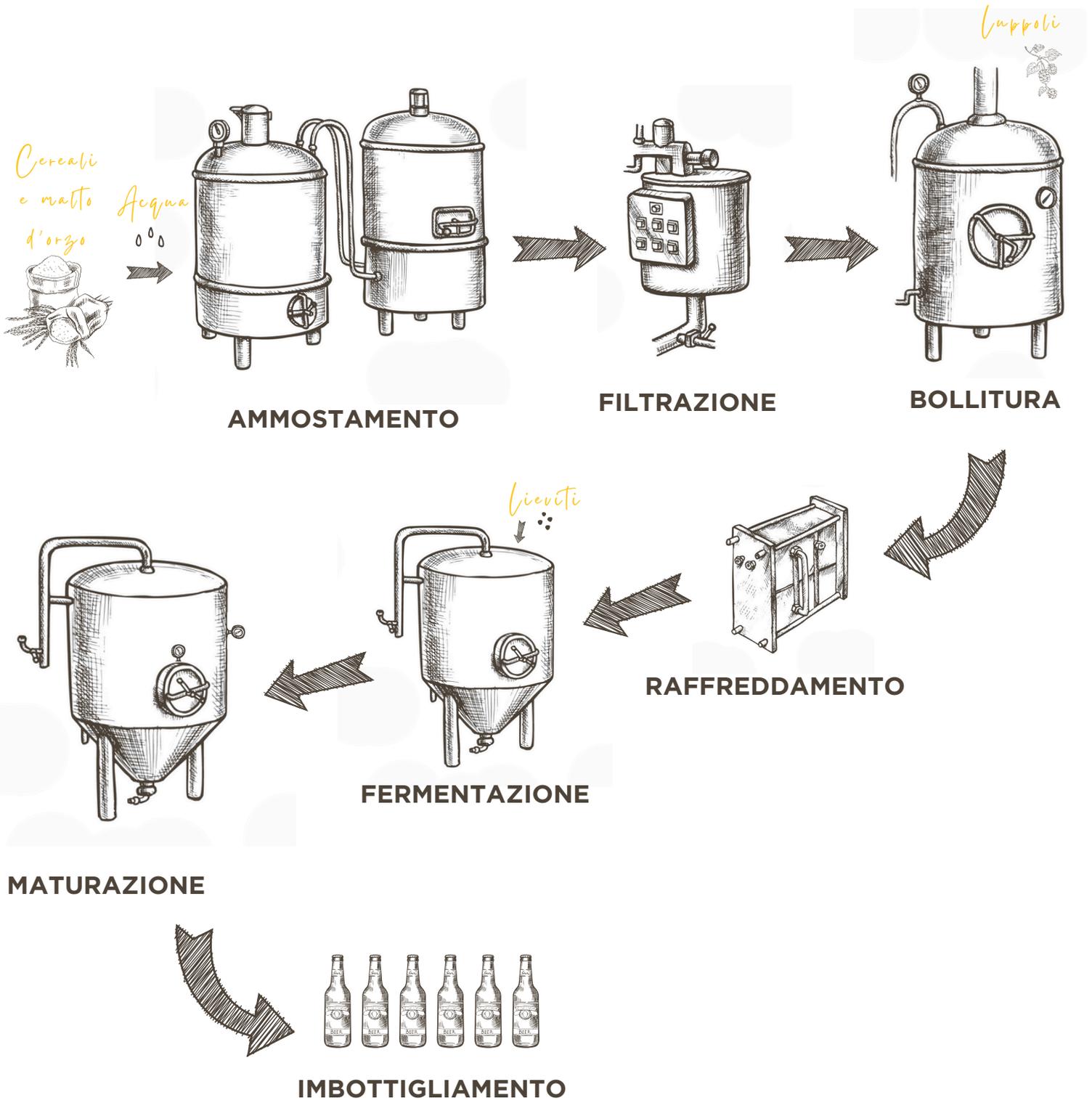
Degustare una birra è un'esperienza multisensoriale da interpretare a seconda delle materie prime utilizzate.

Buon divertimento e... alla salute!



Dal cuore della Terra, nasce la nostra birra artigianale agricola: pura, autentica, Garda.

Ogni sorso racconta una storia di passione e dedizione, un legame profondo con la natura e una tradizione che vive in ogni goccia.



# ELENCO ALLERGENI

**IMPORTANTE: AVVISACI DELLE TUE ALLERGIE SIN DA SUBITO, GARANTIRÀ A TE UNA PIACEVOLE ESPERIENZA E A NOI LA SERENITÀ DI UN SERVIZIO SU MISURA PER LE TUE NECESSITÀ.**

| ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI  |   |
|---|---|
|    | 1- Glutine (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati).                                      |
|    | 2- Crostacei e derivati (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili).  |
|    | 3- Uova (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo).  |
|  | 4- Pesce e derivati (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali).                             |
|  | 5-Arachidi e derivati (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi).   |
|  | 6- Soia e derivati (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili).                                    |
|  | 7 - Latte e derivati (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie).                |
|  | 8- Frutta a guscio e derivati (noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, mandorle, nocciole, anacardi, pistacchi).               |
|  | 9- Sedano e derivati (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe o minestre, salse, sughi e concentrati vegetali).     |
|  | 10 - Senape e derivati (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda).                                    |
|  | 11 - Semi di Sesamo e derivati (semi interi usati per il pane o dolci, farine che lo contengono in minima percentuale).         |
|  | 12- Anidride Solforosa e Solfiti (in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti). |
|  | 13 - Lupino e derivati (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari).                         |
|  | 14- Molluschi e derivati (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc..).              |

